

Oilé

*by*

DE HESA DE BÚLAR

GRANADA · ANDALUSIA · SPAIN



THE NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION  
2017 Silver Award Winner





*La tradición familiar, la alta calidad del producto,  
una gestión que potencia la biodiversidad natural del  
agroecosistema y la búsqueda de la sostenibilidad ambiental,  
son nuestras señas de identidad.*

Family tradition, the high quality of the product, sustainable land management that enhances the natural biodiversity of the agroecosystem and the quest for environmental sustainability are the hallmarks of our company.



## ***La Finca. Agricultura Ecológica***

La finca familiar del Cortijo Nuevo de Búlar se sitúa en el municipio de Piñar (Granada), en la comarca de los Montes Orientales, al norte de Sierra Arana y junto al Parque Natural de la Sierra de Huétor.

El olivar se gestiona mediante métodos y procedimientos de agricultura ecológica, certificado por CAAE-ECOVALIA según la normativa de la Unión Europea. En la actualidad, se cultivan ciento ochenta hectáreas de olivar ecológico de montaña con variedades picual y hojiblanca, que presentan un agroecosistema con un alto nivel de biodiversidad gracias a los trabajos realizados en la conservación de los suelos y a la recuperación de la vegetación autóctona en encinares, pastizales y matorrales.

Aplicamos control biológico de plagas, fomentando el equilibrio ecológico natural con diversas especies herbáceas que posibilitan igualmente la diversidad de las poblaciones de insectos que se autorregulan de forma natural, creando un sistema ecológico complejo y equilibrado.

El manejo de la cubierta vegetal se realiza por medios mecánicos con desbrozadoras y ovejas, añadiendo nutrientes y materia orgánica que mejoran la estructura física y química del suelo de la finca y la biodiversidad.

## ***The Farmstead. Organic Farming***

The Cortijo Nuevo de Búlar estate is located in the Montes Orientales region, within the municipality of Piñar (Granada), just north of Sierra Arana and next to the Sierra de Huétor Natural Park.

Our olive grove is managed through organic farming methods and procedures, certified by CAAE-ECOVALIA according to European Union regulations. Currently, one hundred and eighty hectares of organic olive mountain groves are cultivated with picual and hojiblanca varieties, creating an agroecosystem with a high level of biodiversity thanks to the work carried out in soil conservation and the recovery of native vegetation in holm oak meadows, pastures and bushland.

We perform organic control of pests, fostering the natural ecological balance with various herbaceous species that enable a diversity of insect populations that self-regulate naturally, creating a complex and balanced ecological system.

The management of the vegetation cover is carried out by mechanical means with brushcutters and sheep, which adds nutrients and organic matter, improving the physical and chemical structure of the land's soil and biodiversity.





## Nuestro compromiso medioambiental y contra el cambio climático

El compromiso de Dehesa de Búlar con la agricultura ecológica, el medio ambiente, la conservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático va mucho más allá del certificado ecológico de nuestros productos. Pretendemos, por tanto, dejar a las generaciones futuras un planeta habitable y climáticamente equilibrado, con agua y aire limpios, dotado de suelos fértiles y vivos que fijen CO<sub>2</sub> y con ecosistemas con biodiversidad.

Envasamos nuestro magnífico Oilé by Dehesa de Búlar en formato de lata, que minimiza la huella de carbono tanto en su producción como en el transporte, siendo además el material con mayores tasas de reciclaje a nivel mundial.

En cuanto a la conservación y recuperación de la fauna autóctona, estamos trabajando en un convenio de colaboración con la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía para que la finca de Búlar sea declarada Zona de Refugio para el águila imperial ibérica (*Aquila adalberti*), catalogada en peligro de extinción.

Así mismo, pretendemos contribuir a la recuperación del hábitat natural del lince ibérico (*Linx pardinus*), ya que estamos situados en la zona natural de expansión de la especie, habiéndose registrado ya presencia ocasional en la comarca.

## Our commitment to the environment and against climate change

The commitment of Dehesa de Búlar with organic farming, the environment, the conservation of biodiversity and the fight against climate change goes far beyond the organic certification of our products. We intend, therefore, to leave to the future generations a habitable and climatically balanced planet, with clean water and air, endowed with fertile and living soils that fix CO<sub>2</sub> and biodiversity-rich ecosystems.

We use the can format for our superb Oilé by Dehesa de Búlar, minimizing our carbon footprint both in production and transport, and because has the highest recycling rate.

As for the conservation and recovery of the native fauna, we are working in a collaboration agreement with the Regional Ministry of Environment of the Junta de Andalucía so that the Búlar farm is declared a refuge area for the endangered Iberian imperial eagle (*Aquila adalberti*). Likewise, we intend to contribute to the recovery of the natural habitat of the Iberian lynx (*Linx pardinus*), since we are located in the natural zone of expansion of the species, having already registered its occasional presence in the region.

## I+D+i

En Dehesa de Búlar creemos en la investigación aplicada y en el desarrollo e innovación del conocimiento científico, por lo que desde el año 2014 estamos colaborando —aportando una parcela de experimentación—, con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas [CSIC] en el proyecto titulado “Influencia de las Infraestructuras Ecológicas del Agrosistema del Olivar sobre el Control Biológico de la plaga *Prays oleae* (*Lepidoptera plutellidae*)”, Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía [P12-AGR-1419] y cofinanciado con Fondos Feder de la Unión Europea.

En 2018 hemos iniciado igualmente una colaboración con el Departamento de Nutrición de la Universidad de Granada en un proyecto sobre la caracterización fisicoquímica, la cuantificación de polifenoles totales y la capacidad antioxidante de nuestro aceite de oliva virgen extra ecológico premium, Oilé by Dehesa de Búlar.

## *Research + Development + Innovation*

In Dehesa de Búlar we believe in applied research and in the development and innovation of scientific knowledge, so since 2014 we are collaborating with the National Spanish Council for Scientific Research [CSIC] in the project entitled “Influence of Ecological Infrastructures of the Olive Grove Agrosystem on the Biological Control of the pest *Prays oleae* (*Lepidoptera plutellidae*)”, Project of Excellence of the Junta de Andalucía [P12-AGR-1419] and co-financed with EU ERDF [European Regional Development Fund].

In 2018 we have also initiated a collaboration with the Department of Nutrition of the University of Granada in a project on the physicochemical characterization, the quantification of total polyphenols and the antioxidant capacity of our premium organic extra virgin olive oil, Oilé by Dehesa de Búlar.





## Premios

Oilé by Dehesa de Búlar ha sido premiado en 2019 y 2017 con medalla de plata en la New York International Olive Oil Competition, uno de los premios más prestigiosos a nivel mundial, galardonado en 2018 por el diseño de packaging e incluido en la Guía EVOOLEUM 2019 de los 100 mejores vírgenes extra del mundo, publicado por MERCACEI.

## Awards

Oilé by Dehesa de Búlar has been awarded in 2019 and 2017 with a silver medal in the New York International Olive Oil Competition, one of the most prestigious awards in the world, honored in 2018 with a packaging award and included in 2019 in the EVOOLEUM Guide of the World's Top 100 extra virgin olive oils, published by MERCACEI.



### Descripción

Oilé by Dehesa de Búlar es un magnífico aceite de oliva virgen extra ecológico premium, elaborado mediante extracción en frío y cosecha temprana con aceitunas de variedad Picual y Hojiblanca de nuestra propia finca. Amargo y picante medio, con un frutado verde y aromas a hierba fresca, cítricos, pimienta negra y manzana, es un AOVE equilibrado y complejo, ideal para maridar en ensaladas, carnes rojas y pescados a la parrilla. El formato de lata, de acusada personalidad, permite conservar al máximo las cualidades organolépticas del aceite, un envase tradicional de profundas raíces, que remite a los orígenes del producto, pero con un espíritu moderno y contemporáneo.

### Description

Oilé by Dehesa de Búlar is a superb premium organic extra virgin olive oil, produced by cold extraction and early harvest with Picual and Hojiblanca varieties olives from our own farm.

Medium bitter and spicy, green fruitiness with aromas of fresh grass, citrus, black pepper and apple, is a balanced and complex EVOO, perfect for pairing with salads, red meats and grilled fish.

The can format, with a pronounced personality, guarantees that organoleptic qualities of the oil are preserved; a traditional container which brings us back to the origins of the product, but with a modern and contemporary spirit.



CÓDIGO   CODE	FORMATO   PACKAGING	UDS. CAJA   UNITS PER BOX	UDS. POR PALET   UNITS PER EUROPALLET
Oilé 12x0.5 l	Oilé Aove Premium Eco Lata 500 ml	12 latas	1080 ud. [90 cajas]
Oilé 3x3 l	Oilé Aove Premium Eco Lata 3 l	3 latas	240 ud. [80 cajas]